

Die Scholle“ erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Geschäftsstelle: Bromberg.

Anzeigenpreis: 45 mm breite Kolonelzeile 250000 Mk., 90 mm br. Reklamezeile 1250000 M., Deutschld. 20 bzw. 80 Goldpfg., Danzig 20 bzw. 80 Danz. Pfg

Nr. 4. Bromberg, den 24. Februar **1924.**

Landwirte, verwendet nur bestes Saatgut!

Unter obiger Überschrift veröffentlicht Herr Rittergutsbesitzer v. Nachrich-Buschkowo einen Aufruf in den Mitteilungen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft, der auch für unsere Verhältnisse zutrifft. Dem Aufruf entnehmen wir folgendes:

Die wirtschaftliche Entwicklung der letzten Monate brachte für das Getreide im Gegensatz zu den meisten Betriebsmitteln eine derartige Senkung der Preise, daß die Rentabilität des Getreidebaues heute zweifelhaft erscheinen muß. Auch für die Zukunft werden wir mit hohen Getreidepreisen kaum zu rechnen haben. Nach Fortfall der Schutzzölle können sich die Inlandspreise nicht über die billigen Weltmarktpreise erheben. Diese äußerst ungünstige Entwickelung des Verhältnisses zwischen Produktionskosten und Preisen der landwirtschaftlichen Erzeugnisse drängt die Frage auf, ob es wirtschaftlich ist, unseren Getreideflächen auch heute noch dieselbe intensive Bewirtschaftung angedeihen zu lassen, wie sie in den letzten Jahren und immer wieder empfohlen wurde. Bei Beantwortung dieser Frage ist es von besonderer Wichtigkeit, sich klar zu machen, daß für die Berechnung der Rentabilität der aufgewandten Bewirtschaftung nicht die Produktionskosten je Hektar, sondern die Kosten je Zentner geerntetes Getreide maßgebend sind. Alle richtig angewandten Aufwendungen können wohl die Produktionskosten je Hektar erhöhen, müssen aber diese für den Zentner Getreide herabsetzen, sofern sie ihren Zweck einer ausreichenden Ertragssteigerung erfüllen; denn je mehr Zentner Getreide vom Hektar geerntet werden, um so billiger wird der einzelne Zentner erzeugt. Daher muß es mehr denn je das Bestreben der Landwirte sein, den Getreideflächen diejenigen Naturmaßnahmen angedeihen zu lassen, die eine möglichst hohe Ernte versprechen und die das Risiko eines Ernteausfalls weitgehend auszuschalten vermögen. Nur hohe Erträge vom Hektar können uns heute retten! Hierfür aber ist die Verwendung von erstklassigem Saatgut Vorbedingung, denn

- gutes Saatgut gestattet auf Grund der garantierten Reinheit und Keimfähigkeit weitgehende Ersparnis an Saatgut;
- tadelloses Saatgut verhütet die Verunkrautung der Felder;
- gesundes Saatgut schützt vor Ernteverlusten durch starken Krankheitsbefall;
- einwandfreies Saatgut gewährleistet volle Ausnutzung der teuren Düngemittel;
- Original-Saatgut aus anerkannten Zuchten bringt die erforderlichen hohen Erträge und damit richtiges Verhältnis von Preis und Produktionskosten je Zentner Korn.

Völlig verfehlt wäre es daher, die geringen Mehrkosten der Saatgutbeschaffung zu scheuen und dafür das heute unerträgliche Risiko des Ernteausfalls auf sich zu nehmen.

Die Beschaffung hochwertigen Saatgutes zu unterlassen, wäre eine landwirtschaftliche Sünde, weil die Kosten gering sind. Für je 100 Kg. Original-Saatgut kann der Käufer 125 Kg. seiner eigenen Ernte verkaufen, da er die eigene Aussaat nicht zu reinigen und nicht auszusäen braucht. Rechnen wir die Unkosten der ersparten Reinigung eigener Ernte hinzu, so wird aus diesen beiden Posten allein schon der Rechnungsbetrag für gekauftes Original-Saatgut gedeckt.

Der Teichschlamm und seine Verwendung.

Von E. Rau.

Der Schlamm der Teiche ist ein sehr wertvolles Düngemittel und wirkt je nach seiner Beschaffenheit physikalisch (sandiger Schlamm) und chemisch (humusreicher Schlamm) verbessernd auf den Boden. Daher findet der Teichschlamm als Düngemittel in Gärten, auf Feldern und Wiesen eine sehr große Verbreitung. Auf Teichschlamm können aber auch anspruchsvolle Gartengewächse, z. B. Gurken, Kürbisse, Kohlarten, Sellerie angebaut werden. Der Düngerwert des Teichschlammes ist nicht immer gleich und wird häufig auch überschätzt. Seine Qualität hängt von der Beschaffenheit des Teichgeländes, von der Anzahl der tierischen und pflanzlichen Wasserbewohner ab. Gute Fischteiche liefern auch in der Regel guten Schlamm, ein alter sumpfiger Teich hat aber häufig Schlamm, der sogar vergiftend wirkt, wenn er als frischer Schlamm verwendet wird.

Der Teichschlamm ist zu roh und sauer und kann darum nicht frisch Verwendung finden. Er muß erst lange Zeit der Luft ausgesetzt und das Jahr über mehrmals umgestochen werden. Selbst eine Lage von 6 Zentimeter Höhe von frischem Schlamm, der unvermischt mit anderer Erde verwendet wird, zerstört alle feineren Pflanzen, so daß der Erfolg sehr gering sein würde. Nur Sauerampfer gedeiht auf Schlamm gut. Der frische Teichschlamm ist also säurehaltig, so daß ein gutes Gedeihen der Pflanzen ausgeschlossen ist. Saure Dungstoffe sind eben nie zur Düngung gut zu verwerten, besonders aber dann nicht, wenn sie eine breiige schlammartige Masse bilden. Erst wenn der Teichschlamm eine mürbe, bröcklige Masse bildet, welche vorzügliche Eigenschaften er erst durch das Alter erhält, dann kann er als ausgezeichneter Dünger angesehen werden. Da, wo der Schlamm auf Feldern verwendet werden soll, bringen wir ihn ohne weiteres dorthin. Wir verteilen ihn hier in kleinen Haufen, die wir mit der Grabegabel aufrauhen, denn aller Schlamm wird nur dann vorzügliche Erde, wenn

Frost und atmosphärische Luft ihn in allen seinen Teilen gehörig durchdringen können. Im Frühjahr werden die Haufen auseinandergeschaufelt und untergeackert.

Für den Garten wird der Teichschlamm zweckmäßig kompostiert verwendet. Es bleibt sich gleich, ob der Teichgrund moorig oder sumpfig war, d. h. arm oder mit viel tierischen Düngerresten durchsetzt, mithin reich an Nährstoffen ist. Der Schlamm muß zunächst auf flachen Haufen mindestens ein Jahr, besser aber zwei Jahre aufgesetzt werden. Die Haufen trocknen von selbst aus. Der Schlamm wird so zu einer fruchtbaren Erde, von der man auf das auch sonst gut gedüngte Gartenland am liebsten im Winter soviel aufbringt, als man braucht. Durch den Schlamm wird der Boden im gewissen Sinne verjüngt.

Noch besser aber ist es, den Schlamm zu kompostieren. Durch die richtige Behandlung wird der zähe Teichschlamm in eine vorzügliche, mürbe Erde umgewandelt. Die Kompostierung des Teichschlammes ist weder schwierig noch kostspielig, denn sie besteht einfach in Umarbeitung des Schlammes bei Frostwetter und in Beimischung von Ätzkalk. Durch glatten, lagernden Schlamm dringt nämlich der Frost nicht, selbst dann nicht, wenn er nicht hoch liegt. Ohne Bearbeitung bei Frost bleibt er eine zähe Masse. Gut durchgefrorener Schlamm gleicht mürber vorjähriger Gartenerde, denn alter, fetter Teichschlamm ist reich an Humus, der sich in ihm im Laufe der Jahre aus verwesten und organischen Stoffen gebildet hat. Wir fahren den für Gärten und Wiesen bestimmten Schlamm zu 60—75 Zentimeter hohen Haufen auf. Bei Frostwetter muß er einige Male bearbeitet werden, wodurch er aber auch in allen seinen Teilen der atmosphärischen Luft zugänglich gemacht wird. Dadurch werden die oft in ihm vorhandenen schädlichen Schwefelverbindungen unschädlich gemacht. Der Ätzkalk bewirkt auch die Umwandlung der im Schlamm häufig vorkommenden schädlichen Eisenoxydulverbindungen in unschädliche Eisenoxyde. Gut durchgefrorener und bearbeiteter Teichschlamm gibt im Frühjahr eine fruchtbare, lockere Erde, auf welcher nun namentlich der frühe und späte Blumenkohl sehr gut geraten ist. Außerdem gedeihen aber auch die Kohlarten wie Weißkraut, Rotkraut, Rosenkohl, Wirsing, Grünkohl so außerordentlich gut, daß ich für Krautfelder den Teichschlamm nur empfehlen möchte. Wird mit Teichschlamm gedüngt, so bleiben die Kohlpflanzen merkwürdigerweise von der Kohlhernie verschont. Ich möchte als bestes Gegenmittel gegen die Kohlhernie den Teichschlamm empfehlen. Selbst auf ganz unfruchtbaren Feldern, die mit Teichschlamm behandelt wurden, erntete ich tadellosen Kohl, der keine Spur von Hernie zeigte. Mit gutem Erfolge baute ich auf Teichschlamm aber auch Gurken, Kürbisse, Salat und Tomaten an.

Der gut bearbeitete Teichschlamm enthält Pflanzennährstoffe in reicher Menge und in leicht löslicher Form. Er erhöht die wasserhaltende, wärmebindende Kraft des Bodens und führt ihm namentlich Stickstoff und Phosphorsäure zu. Wenn Gelegenheit geboten ist, bei Ausschlämmung von Gemeindeteichen usw. Schlamm zu erhalten, sollte man sich diese günstige Gelegenheit, ein vorzügliches Bodenauffrischungsmittel zu erhalten, nicht entgehen lassen.

(„Der Landbund".)

Viehzucht.

Schweineaufzucht. Zur Aufzucht gesunder, schön gebauter Schweine gehören gesunde, gut gebaute Elterntiere und gute Ernährung der Zuchtsau. Sodann müssen die Ferkel solange saugen, als das Mutterschwein Milch hat. Das Absetzen leitet man nach 14 Tagen ein und gibt als Beifutter zuerst kuhwarme, verdünnte, mit etwas Mehl aufgekochte Milch. Später gibt man mit krümelig angerührtem Futter von Mehl und später Kleie vermengte Magermilch. Roggenkleie schadet den Ferkeln. Das Beifutter, von dem man ca. 100 Gramm Hafermehl auf 2 Liter Wasser und 2 Liter Milch rechnet, ist täglich zu erneuern. Es wird nach 15 Minuten langem Kochen lauwarm gegeben, erst einmal täglich, dann zweimal und so fort, bis zum völligen Absetzen und zur Unterbringung in einem anderen Stall. Hier wird nun das Beifutter zum alleinigen Futter und in 4 bis 6 Mahlzeiten gereicht. Um den Tieren das Kauen beizubringen, streue man etwas Gerste auf das Futter. Zur dauernden Erhaltung und Erhöhung der Freßlust gehört endlich eine frühzeitige Gewöhnung, im Freien sich zu bewegen.

Schwzbl.

Notfütterung der Ferkel. Bei Erkrankung oder Eingehen von Muttersauen gleich nach der Geburt kann man vor die Notwendigkeit gestellt werden, die Ferkel ohne Muttermilch ernähren zu müssen. Wenn sich die Ferkel vielleicht auf andere Säugsauen verteilen lassen, was auch nicht immer ohne Schwierigkeiten geht, dann braucht man zu einer künstlichen Ernährung nicht zu schreiten. Bei der Notwendigkeit des Ersatzes der Muttermilch kommt die Kuhmilch in erster Linie in Frage. Es handelt sich darum, die Kuhmilch den Ferkeln in einer ihnen möglichst bekömmlichen Weise zu verabreichen. Dabei gibt es verschiedene, in die Praxis eingebürgerte Verfahren. Über eine wenig bekannte Fütterungsweise berichtet in der Zeitschrift für Schweinezucht auf Grund eigener Erfahrungen Tierarzt Dr. Blendinger in Neuslingen in Bayern. Er setzt der Kuhmilch kein Wasser zu, und er ist auch gegen die Ernährung der Ferkel mit der Flasche für den Fall, daß sie nicht an der Mutter saugen können. Das Verfahren des Genannten besteht darin, daß die Kuhmilch unter Zusatz von Zucker gekocht wird und man in die wieder lauwarm gewordene Milch Eidotter hineinquirlt. Dabei wird auf 1 Liter Kuhmilch ½ Eßlöffel Zucker und 1 Eidotter gerechnet. Die Ferkel erhalten von dieser Nahrung nur soviel vorgesetzt, als sie mit Begierde aufnehmen, was sich bald feststellen läßt. Das selbständige Saufen wird den Ferkeln dadurch beigebracht, daß man jedem Ferkel der Reihe nach den Rüssel in die Milch drückt, und dies wiederholt, bis sie die Nahrung aufnehmen, was meistens nach zwei- bis dreimaligem Versuche gelingt. Wenn Durchfall eintreten sollte, so wird weniger Zucker und mehr Eidotter genommen. Umgekehrt verfährt man, wenn sich Verstopfung bei den Ferkeln bemerkbar macht. Für die kalte Jahreszeit bereitet Dr. Blendinger den Ferkeln dadurch noch einen besonderen Wärmeschutz, daß er in die Bucht oder den Unterkunftsraum der Ferkel eine ausreichend große Kiste mit der Öffnung nach unten stellt, in die ein genügend großes Schlupfloch gesägt ist. Je nach ihrem Wärmebedürfnis suchen die Ferkel die Kiste, die stets reichlich mit trockener weicher Streu zu versehen ist, gern auf. Auf die gleiche Art werden auch überzählige Ferkel ernährt. Nach etwa drei Wochen erhalten die Ferkel ganze Gerstenkörner und allmählich wird nun auch zu der späteren Fütterungsweise übergegangen. („L. M.")

Ziegenmilch. Noch vielfach hört man, daß die Ziegenmilch im Gegensatz zur Kuhmilch einen strengen, herben Geschmack hätte. Wenn solches der Fall ist, so liegt das aber nicht an der Ziegenmilch an sich, sondern an einer verkehrten Behandlung der Milchziegen, also an dem Ziegenhalter selbst. Treten oben genannte Übelstände bei der Milch auf, so ist irgend etwas im Punkte Reinlichkeit nicht in Ordnung. Die schmutzigen Tiere, denen keine Haarpflege zuteil wird, von denen also der Staub und der Haarschweiß und sonstige Verunreinigungen gar nicht oder höchst selten und dann auch noch recht mangelhaft entfernt werden, geben stets übelriechende Ausdünstungen von sich, die von der Milch angenommen werden und dieser den widerlichen Stallgeschmack verleihen. Läßt man es aber in der Reinlichkeit sowohl der Tiere selbst als auch der Stallung an nichts fehlen, so wird auch die Milch — wenn nicht Krankheit der Tiere oder verdorbenes Futter in Betracht kommen — stets einen reinen, süßen, angenehmen Geschmack aufweisen. Darum vor allem Reinlichkeit und nochmals Reinlichkeit, ihr Ziegenhalter, worauf namentlich im Winter bei der Stallhaltung nicht eindringlich genug hingewiesen werden kann. — Die Tiere werden die aufgewendete Mühe durch weit besseres Gedeihen lohnen. Lüftet den Stall so oft als möglich, laßt auch eure Tiere so oft als möglich — wenn auch nur für kurze Zeit in der Mittagssonne — hinaus in den geschützten Hof. Frische Luft und Bewegung sind neben Reinlichkeit die besten Mittel, die Tiere gesund und leistungsfähig zu erhalten.

—cn.

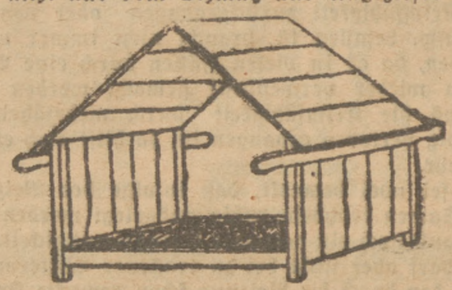
Geflügelzucht.

Das erste Ei! Mit Freuden wird es begrüßt nach der eierlosen, der schrecklichen Zeit. Wie mancherlei Speisen lassen sich herstellen mit dem Produkt des Geflügelhofes. Aber nicht immer erscheint das erste Ei ohne Beschwerden

für die Henne, namentlich bei Jungtieren, die noch nicht legten, tritt zuweilen Legenot ein. Dieser Zustand kann bedenklich werden, wenn man ihn nicht rechtzeitig beachtet und bemerkt. Es kommt vor, daß Hennen das Ei tagelang im Darme behalten müssen, ohne es legen zu können. Sie sitzen auf dem Neste, gackern, aber das Ei erscheint nicht. Bemerkt man dies, so säume man nicht, man helfe nach. Der Finger wird in Öl oder Fett getaucht, vorsichtig in den Legedarm eingeführt, welche Prozedur manchmal ein- bis dreimal wiederholt werden muß. Kann das Tier noch nicht legen, hilft meist ein Einreiben des Afters mit etwas Salz, auch ein warmes Bad ist namentlich bei schwer legenden Enten empfehlenswert. Natürlich müssen die Tiere nach dem Bade in einem Korb mit Stroh in die Nähe des Ofens gesetzt werden, bis das Gefieder getrocknet ist. Nur, wenn nach zwei bis drei Tagen das Ei nicht gelegt wird, greife man zum Schlachtmesser, weil das Ei in einen falschen Darm gerutscht ist und dadurch ein Hervorbringen des Eies unmöglich ist.

(„L. M."): Frau Böttcher v. Hülsen, Baden-Baden.

Ein tragbares Staubbad. Über die Wichtigkeit und Notwendigkeit des Staubbades im Geflügelbetrieb brauchen wir hier wohl kein Wort weiter zu verlieren, da jeder Züchter schon aus der Erfahrung weiß, daß unsere Hühner sich im Staubbade nicht nur vom Schmutz und Ungeziefer reinigen,



sondern auch erfrischen, ähnlich wie wir im Wasserbade. Somit gehört zu einem geregelten Betriebe auch ein Staubbad. In beschränkten Räumen mangelt es aber nicht selten an Platz, ein solches einzurichten, zumal die Hühner an warmen Sommertagen gern im Schatten, im Winter aber in der belebenden Sonne buddeln. Dazu soll das Staubbad immer staubtrocken sein, darf also eines gewissen Schutzes nicht entbehren. Um für beschränkte Räume auch allen diesen Anforderungen gerecht zu werden, ist das im Bilde gezeigte tragbare Staubbad erdacht. Die Herstellung ist ja so einfach, daß darüber wohl weiter nichts gesagt zu werden braucht. Die angebrachten Handhaben zum Tragen ermöglichen es, den Ort je nach den Verhältnissen zu wechseln. Das Dach ist abnehmbar, um bei kühlerer Witterung den badenden Hühnern auch die Wohltat der wärmenden, belebenden Sonnenstrahlen zu gewähren. Je nach Bedürfnis kann man auch die eine oder andere Seite abdichten und so scharfe Winde abhalten. Sch.

Bienenzucht.

Ein Wort über Bienenzucht. „Sagen Sie mir doch mal mit ganz kurzen Worten, was eigentlich von der Bienenzucht zu halten ist! Als Nebenbetrieb der Landwirtschaft, ja auch als Poesie der Landwirtschaft hörte ich sie oft bezeichnen. Ich weiß von ihr nicht mehr, als daß die Bienen uns Honig liefern, und den holen sie ja von den Feldern des Landmanns." Die Frage entsprang einer ganz bestimmten Veranlassung. Und was habe ich darauf erwidert? Die Antwort setze ich hierher: „Die Bienenzucht führt allgemein ein bescheidenes Dasein. Welche Bedeutung ihr aber dabei zukommt, mögen folgende Erwägungen klar machen: Erstens ist die Bienenzucht derjenige und zwar der einzige Zweig der Landwirtschaft, der zu gedeihen und ständig zu wachsen vermag, ohne andere Zweige auch nur im mindesten zu beeinträchtigen. Zum anderen ist sie ein Betriebszweig, dessen Erzeugnisse dem volkswirtschaftlichen Nichts entspringen (Honig entstammt dem Blütensaft, der ohne die Biene ungehoben bliebe). Endlich ist der Gewinn, den die Bienenzucht der Volkswirtschaft zuführt, viel größer als der Vorteil, der dem Imker zukommt. Die Biene liefert Honig, sagten Sie. Ganz recht. Vor dem Kriege schätzte man die unmittelbaren Werte, die die Bienenzucht an Honig und Wachs erzeugt, auf etwa 40 Millionen Mark — Goldmark natürlich. Der mittelbare Gewinn aber, hervorgebracht durch die Befruchtungsarbeit, die die Biene bei ihrem Sammeln leistet, wurde auf das Zehnfache geschätzt. Die Zahlen stimmen noch heute. Wissenschaftliche Forschung und sorgfältigste Beobachtung sind ständig am Werke, und was wir dadurch wissen, ist außerordentlich beachtlich: Die Bienen schaffen Kleesamen für die Weide und damit zugleich Milch und Butter und Fleisch, die Bienen schaffen Ölsaaten und Buchweizen zur Nahrung von Mensch und Tier. Und daß es ohne die Arbeit der Bienen das köstliche Obst nicht gibt, daß Obstbäume und Beerensträucher aller Art leer bleiben, wenn der Bienenflug gefehlt hat, wie oft haben wir das schmerzlich erfahren müssen. Leidet die Bienenzucht Not, dann sind große, lebenswichtige Betriebe bedroht, die zu den Grundpfeilern der Volkswirtschaft gehören. Darum gilt noch heute das Wort, das vor 120 Jahren gesprochen wurde: „Liefert die Bienenzucht uns nicht mehr die nötigen Bienenvölker, dann muß der Staat ein stehendes Heer von Bienen halten." B.

Obst- und Gartenbau.

Beerensträucher am Spalier. Im allgemeinen zieht man Beerenobst in Strauchform, also freiwachsend, und unter den gewöhnlichen Verhältnissen ist dieses wohl auch am vorteilhaftesten und praktischsten. Unter gewissen Verhältnissen und Voraussetzungen kann aber auch die Spalierpflanzung vorzuziehen sein, z. B. dort, wo der Platz beschränkt ist, wo man großes Gewicht legt auf ansehnliche wohlausgebildete große Früchte oder wo man eine fruchttragende Hecke wünscht. In der Regel wird man dann das sogenannte Schnur-Spalier zur Anwendung bringen. Wohl in den meisten Fällen wählt man diese Pflanzform für die Himbeeranlage. Es verursacht wohl etwas Arbeit, die nötige Anzahl Pfähle einzugraben und die Drähte zu ziehen, aber diese Mühe lohnt sich reichlich. Die Früchte werden bei dieser Form der Pflanzung bedeutend größer und ansehnlicher, werden nicht so leicht vom Winde abgerissen. Die Ernte geht bedeutend rascher und angenehmer von statten, zudem ist die Instandhaltung der ganzen Anlage bedeutend leichter. Auch die Stachelbeere läßt sich vorzüglich als Spalierpflanze ziehen, wenn auch die Vorteile vielleicht nicht gerade so groß sind, als bei der Himbeerzucht am Spalier. Ganz besonders aber eignet sich die Stachelbeere am Spalier gezogen, als lebendige, schützende Hecke. Auch hier erreicht man den Vorteil der größeren Frucht und der leichteren Ernte. Durch entsprechenden Schnitt und Auslichten erhält man die ganze Anlage bedeutend fruchtbarer, als solches bei freiwachsenden Büschen der Fall ist. Daß die Bodenbearbeitung und Düngung unter dem Spalier bedeutend leichter ist als bei der gewöhnlichen Buschform, bedarf wohl kaum noch der Erwähnung. Ein Versuch mit der Spalierpflanzung wird jeden Kleingärtner voll befriedigen. th.

Die Gewürzkräuter. Im Haushalt spielen die Gewürze eine um so größere Rolle, je geringer die Auswahl der zur Speisenbereitung zur Verfügung stehenden Rohstoffe ist. Mit den Gewürzen läßt sich in die sonstige Eintönigkeit eine größere Abwechselung bringen. Daher wendet die Hausfrau den Gewürzkräutern ganz besonders ihr Augenmerk zu. Und wer über ein Küchengärtchen verfügt, pflegt diese Kräuter heute mehr als sonst. Die größte Bedeutung unter allen Gewürzkräutern kommt wohl der Petersilie zu, die schon in alten Zeiten als Würzkraut beliebt war. Die Pflanze zählt zu den Doldengewächsen. Ihre kleinen weißen Blüten erscheinen erst im zweiten Jahre. Die Würzkraft, ein ätherisches Öl, steckt in den Blättern. Im Garten beansprucht die Pflanze guten, nahrhaften Boden. Aussaaten werden im Frühjahr, Sommer und Herbst vorgenommen. Für den Winterbedarf kann man im August Samen in Töpfe säen, die im Garten in die Erde versenkt werden; bei Frosteintritt bringt man dann die Töpfe an das Küchenfenster. Am ergiebigsten sind die krausblättrigen Sorten. Sehr geschätzt ist der eben so alte Kümmel, der ein Verwandter von der Petersilie ist. Doch werden hier die Früchte benutzt. Die Pflanzen müssen daher zwei Jahre im Garten stehen. Doch kann man den Samen auch von wildwachsenden Pflanzen, die heimisch auf Wiesen und an nicht zu trockenen Wegrändern sind, sammeln. Der Kümmel hat auch als Arzneipflanze Bedeutung. Der Gartensalbei ist weniger

allgemein im Gebrauch. Die zu den Lippenblütlern zählende Pflanze ist ausdauernd. Ihre Blätter enthalten ein ätherisches Öl, das die Würzkraft hergibt. Die Blätter werden frisch oder getrocknet benutzt. Sie geben namentlich bei Fischtunken eine ganz vortreffliche Würze her. Auch diese Pflanze hat als Arzneipflanze einen Ruf. Der Majoran, auch Mairan oder Wurstkraut genannt, wird einjährig behandelt. Er verlangt aber eine warme Lage. Man schneidet die blühenden Zweige Ende Juli scharf über dem Boden ab und legt sie zum trocknen aus. Die Pflanzen treiben unter günstigen Verhältnissen noch einmal aus und geben gegen den Herbst eine zweite Ernte. Als Würze dienen die getrockneten Stengel, die weiter als Heilmittel gegen mancherlei Gebrechen dienen. Der Thymian ist wieder ausdauernd. Die Würzkraft sitzt in Form eines ätherischen Öles in den Blättern, die getrocknet, auch gegen allerlei Krankheiten in Benutzung kommen. Eine einjährige Doldenpflanze ist der Dill, von dem sowohl der Blütenstand als auch der junge Fruchtstand namentlich beim Einlegen von Gurken sehr geschätzt ist. Die Pflanze wird im Garten an einer beliebigen Stelle ausgesät und bleibt dann sich selber überlassen. Vom ähnlichen Fenchel werden allgemein die Früchte benutzt. Doch geben auch die jungen Triebe ein vielfach geschätztes Gewürz. Der Estragon dauert im Garten aus. Genutzt werden von ihm die jungen Stengelspitzen und die Blätter. Sonderliche Pflege beansprucht die Pflanze nicht. Durch einfache Aussaat im Garten gewinnt man das Gurkenkraut, auch Boretsch genannt, von dem hauptsächlich die jungen Pflänzchen oder jungen Triebe bei Salatbereitung verwendet werden. Ähnlich verfährt man mit dem Pfeffer- oder Bohnenkraut, das man für den Wintergebrauch trocknen kann. Andere Gewürzkräuter, die gleichfalls im Frühjahr an Ort und Stelle ausgesät werden, sind Angelika, Anis, Kerbel, Coriander, Portulak und Senf. Zu den ausdauernden Gewürzkräutern zählen noch Alant, Beifuß, Lavendel, Minze, Pimpinelle, Raute, Rosmarin, Schnittlauch, Waldmeister, Wermuth. H. H.

Die Brennfleckenkrankheit der Bohnen.

Eine sehr bekannte Krankheit der Bohnen ist die durch den Pilz Gloeosporium Lindemuthianum hervorgerufene Brennfleckenkrankheit. Sie ist leicht erkennbar durch die auf den Bohnenhülsen befindlichen, mehr oder weniger runden, schwarzbraun gefärbten Flecken, die oft durch die Hülse hindurch bis auf die Samenkörner dringen. Auch die Stengel und Blätter werden von den Flecken befallen. Durch die im Laufe der Zeit sich bemerkbar machende Vergrößerung der Flecken werden die Bohnen mit der Zeit unansehnlich und unbrauchbar. Auf den Flecken entstehen die Vermehrungssporen, welche die Verbreitungsorgane der Krankheit darstellen. Die Verbreitung selbst erfolgt nach den bisherigen Feststellungen durch die Saatbohnen, auf welchen die Sporen überwintern. Ob eine Ansteckung auch durch abgestorbene Pflanzenteile auf dem Felde erfolgt, ist noch nicht völlig klargestellt.

Der durch Gloeosporiumsporen verursachte Krankheitsbefall ist in seiner Stärke verschieden. Aus nur ganz schwach befallenen Bohnen können unter günstigen Umständen krankheitsfreie Pflanzen entstehen. In den meisten Fällen zeigen sich jedoch die Flecken, die die Fruchtbarkeit und den Wert der noch verbliebenen Früchte stark beeinträchtigen. In starken Krankheitsfällen wird die junge Bohnenpflanze schon beim Auflauf vollständig durch den Pilz vernichtet, und man bemerkt dann in den Bohnenparzellen viele Lücken.

Wegen des großen Schadens, den die Brennfleckenkrankheit anrichtet, sind Bekämpfungsmaßnahmen sehr am Platze. Da, wie vorhin gesagt, die Samenkörner wohl als die einzigen Verbreiter der Krankheit in Betracht kommen, wäre als Gegenwirkung eine entsprechende Behandlung der Bohnen vor der Aussaat ins Auge zu fassen, zweckmäßig durch Einlegen der Samen in eine chemische Flüssigkeit (Saatbeize), welche die Krankheitserreger abtötet. Sehr wichtig ist hierbei, daß eine Beize genommen wird, die die Keimfähigkeit der Samen nicht angreift. Auch spielt die Dauer des Beizvorganges eine große Rolle, da empfindliche Samenkörner nicht so lange gebeizt werden dürfen, wie widerstandsfähige Sorten. Bei Verwendung der Saatbeize Uspulun kann z. B. als durchschnittliche Beizdauer eine halbe Stunde in einer 0,25prozentigen Lösung (2½ Gramm Uspulun in einem Liter Wasser aufgelöst) bezeichnet werden. Die Wirksamkeit einer solchen Maßnahme ist in vielen Fällen einwandfrei nachgewiesen worden.

Ganz abgesehen von der Abtötung der Krankheitskeime wirkt die Beizung mit Uspulun auch günstig auf die Keimfähigkeit älterer Sämereien, die an sich die Keimkraft teilweise eingebüßt haben. In zahlreichen Versuchen wurde festgestellt, daß durch eine Beizung mit Uspulun bei älteren Samenkörnern, auch solchen mit Brennfleckensporen, die an sich geringe Keimfähigkeit bedeutend erhöht wurde. In der Praxis zeigte sich dies in vergleichenden Versuchen, d. h. durch Aussaat von gebeizten und ungebeizten Bohnen inzwei nebeneinander liegenden Parzellen dadurch, daß die gebeizten Bohnen voll aufliefen, während die ungebeizten recht viele Lücken zeigten. Daraus folgt ohne weiteres, daß bei den gebeizten Bohnen auch eine bedeutend größere Ernte eingebracht werden konnte. Nach den vorliegenden Berichten belief sich diese häufig auf das fünffache derjenigen der ungebeizten Parzellen. Hierbei ist noch zu berücksichtigen, daß durch den verbesserten Auflauf infolge der Uspulunbehandlung die Bohnen in der Regel auch eher reifen und demzufolge früher gepflückt werden können.

Wer also seine Saatbohnen bisher nicht gebeizt hat, mache diesmal einen Versuch. Altes Saatgut, welches in seiner Keimfähigkeit zurückgegangen oder von Schimmelpilzen usw. befallen ist, braucht nicht immer weggeworfen zu werden, da es in vielen Fällen durch eine Beizung mit Uspulun wieder verwendbar gemacht werden kann. Wo allerdings die Keimfähigkeit durch mehrjähriges Lagern vollständig verloren gegangen ist, da hilft auch eine Beizung nicht mehr.

Es sei noch bemerkt, daß infolge der Beizung aufgeplatzte Samen trotzdem ruhig ausgelegt werden können, da sich hieraus noch ein gesunder Stengel entwickelt. Die Auslegung darf aber nicht bei zu trockener Witterung erfolgen, da sonst der durch die Beizung schon geweckte Keim Schaden erleiden kann.

Für Haus und Herd.

Petroleum auf Fußböden. Wenn durch Mißgeschick Petroleum vergossen wird, so bleiben auf dem Fußboden häßliche, dunkelgraue Flecke zurück. Um dieselben zu beseitigen, vermischt man drei Teile Tonpulver mit einem Teil kohlensauren Natron und rührt beides mit Wasser zu einer breiigen Masse an. Nun bestreicht man die Flecke damit. Wird der Anstrich nach 6 bis 8 Stunden abgewaschen, so erscheinen die Dielen wieder fleckenlos und rein.

Mitesser. Das Gesicht am Abend mit heißem Wasser und Seife waschen; nach dem Abtrocknen über Nacht eine dreiprozentige Schwefelsalbe auf das Gesicht legen. Am Morgen wieder mit heißem Wasser und Seife waschen und die Mitesser zart ausquetschen. Nachher die Haut mit reinem Alkohol betupfen.

Verantwortlich für die Schriftleitung: Karl Bendtsch; für Inserate und Reklamen: E. Przygodzki. Druck und Verlag von A. Dittmann G. m. b. H.; sämtlich in Bromberg.